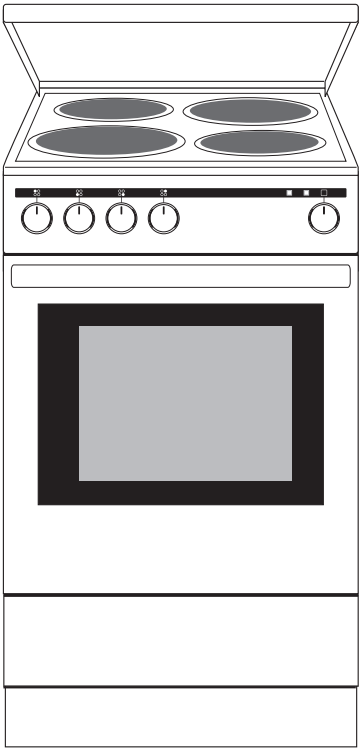
COMPETENCE 10005FA

Elektro-Standherd

Benutzerinformation



PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

AEG

Electrolux

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Benutzerinformation sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
Geben Sie diese Benutzerinformation an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:

Sicherheitshinweise
Warnung! Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.
Achtung! Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.

Hinweise und praktische Tipps

Umweltinformationen

Inhalt

Gebrauchsanweisung 5

Sicherheit 5

Entsorgung 7

Gerätebeschreibung 8
Gesamtansicht 8
Bedienblende 9
Ausstattung Kochmulde 9
Ausstattung Backofen 10
Zubehör Backofen 10

Vor dem ersten Gebrauch 11
Erstes Reinigen 11

Bedienen der Kochstellen 12
Kochstufe einstellen 13

Bedienen des Backofens 14
Backofen ein- und ausschalten 14
Backofen-Funktionen 15
Rost, Blech und Fettpfanne einsetzen 15

Anwendung, Tabellen, Tipps 16
Kochgeschirr 16
Backen 18
Backtabelle 19
Braten 22
Brattabelle 22
Einkochen 24

Reinigung und Pflege 25
Gerät von außen 25
Kochfeld 25
Backofeninnenraum 26
Zubehör 26
Einschubgitter 27
Backofenbeleuchtung 27
Backofen-Tür 28
Geschirrwagen 29

Was tun, wenn 30

Aufstellanweisung 31
Aufstellen 31
Gerät ausrichten 31
Sicherheitshinweise für den Installateur 32

Garantiebedingungen 33

Service 35

⚠ Sicherheit

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
– 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
– 89/336/EWG vom 03.05.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderungs-Richtlinie 92/31/EWG
– 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** angeschlossen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen während das Gerät in Betrieb ist.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Verwenden Sie die Kochmulde nicht zum Beheizen des Raumes.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn sie Speisen in Fett oder Öl (z. B. Pommes frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie langstieliges Kochgeschirr benutzen, drehen Sie den Stiel so, dass er nicht über die Kochstelle hinausragt. Achten Sie dabei auch darauf, dass der Stiel sich nicht über einer heißen oder warmen Kochzone befindet.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochplatten aus.

- **Warnung: Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

Acrylamidhinweis
Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Verwenden Sie die Kochmulde nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Betreiben Sie die Kochplatten nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Achten Sie darauf, dass keine säurehaltigen Flüssigkeiten, z. B. Essig, Zitrone oder kalklösende Mittel auf die Kochmulde gelangen, da sonst matte Stellen entstehen.
- Spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Kochmulde fern, z. B. Kunststoffe, Aluminiumfolien oder Herdfolien.
- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Blech.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden und Verfärbungen entstehen.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. Es können Emailschäden entstehen.

Entsorgung

Verpackungsmaterial
Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

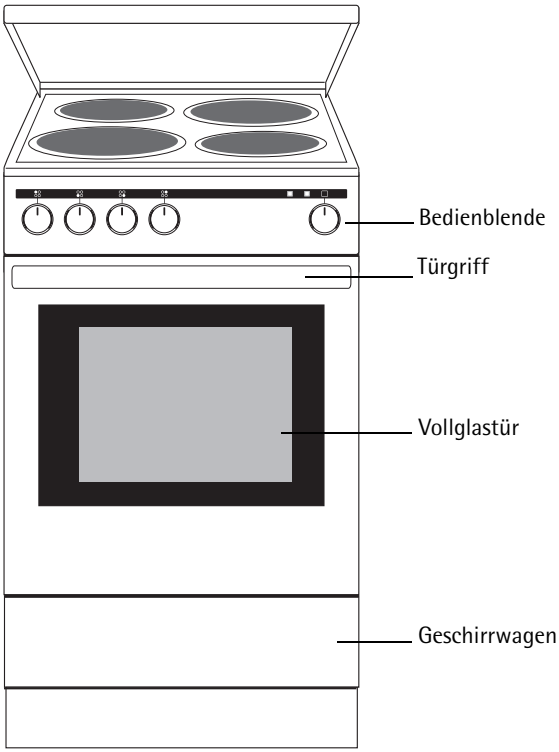
Altgerät
Entsorgen Sie Ihr ausgedientes Gerät nach den an Ihrem Wohnort gültigen Entsorgungsrichtlinien.

Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

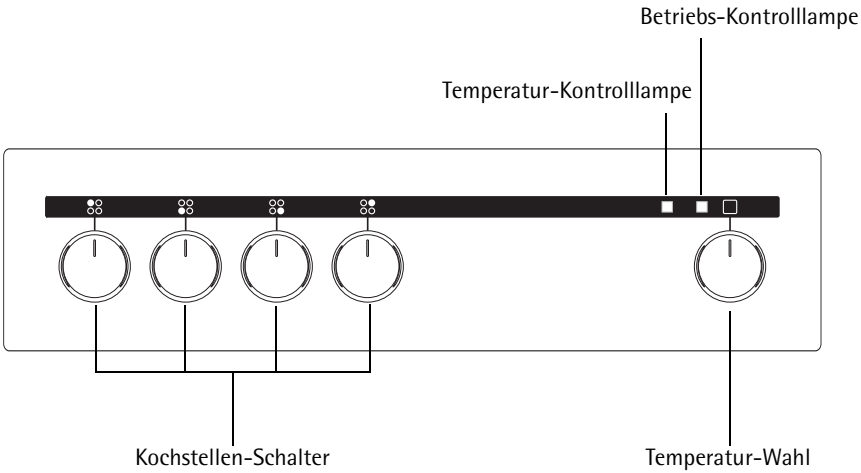
Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Gerätebeschreibung

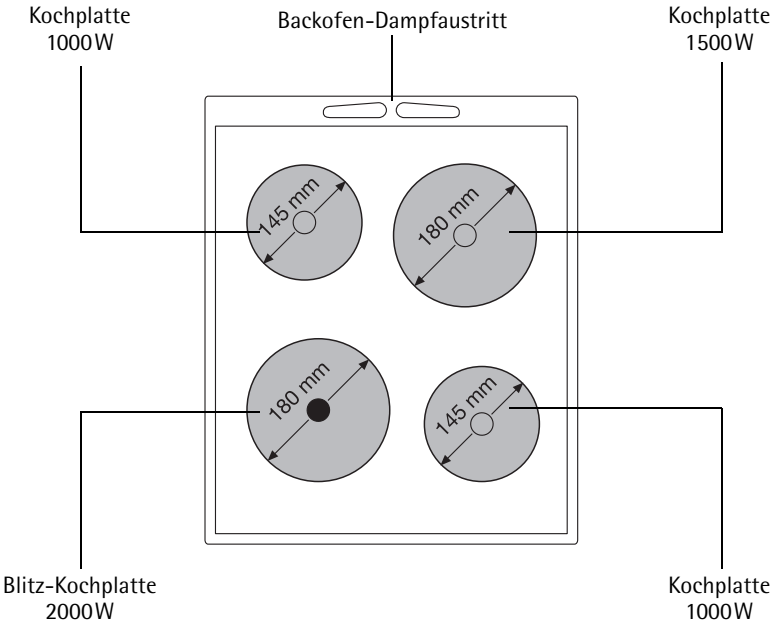
Gesamtansicht



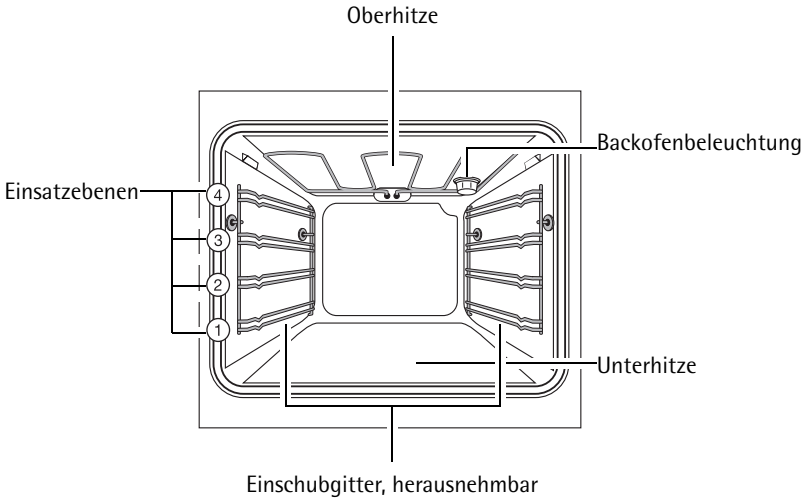
Bedienblende



Ausstattung Kochmulde

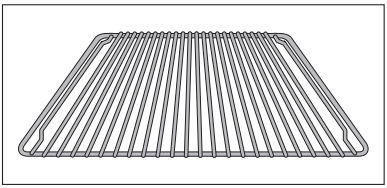


Ausstattung Backofen

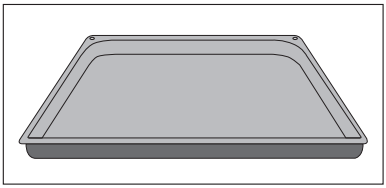


Zubehör Backofen

Kombi-Rost
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



Universalblech
Für saftige Kuchen, Braten oder als Backblech bzw. Auffangblech für Fett.



Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen.

Achtung: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel.

1. Schalter Temperatur-Wahl auf Beleuchtung stellen.
2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
4. Gerätefront feucht abwischen.

Bedienen der Kochstellen

Allgemeine Hinweise:

- Blitzkochplatten unterscheiden sich von normalen Kochplatten durch eine höhere Leistung. Sie sind mit einem roten Punkt gekennzeichnet, der jedoch durch Erwärmung und Reinigung nach kurzer Zeit verschwindet.
- Wegen Schwitzwasserbildung und Rostansatz bitte keine heißen Töpfe auf der Platte abkühlen lassen oder nasse Topfdeckel ablegen.

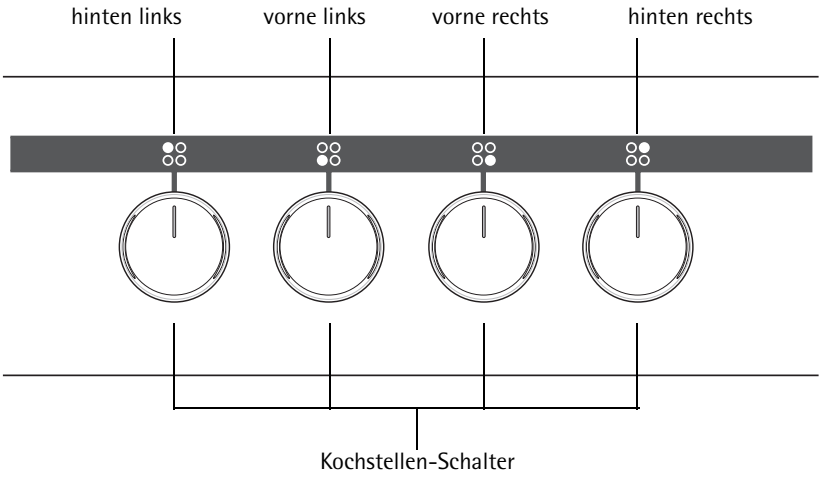
Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von den Kochplatten fern, z.B. Kunststoffe, Alufolien oder Herdfolien.

Kochstufen

- In den Bereichen 1 - 6 können Sie die Kochstufen einstellen.
- Zwischenstellungen sind mit einem Punkt zwischen den Heizstufen gekennzeichnet.

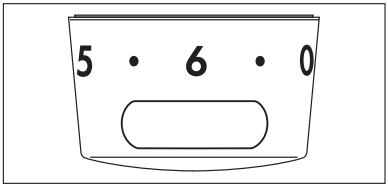
1 = kleinste Leistung
6 = höchste Leistung

Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

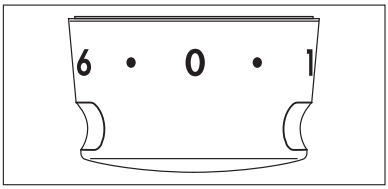


Kochstufe einstellen

1. Kochstufe wählen.

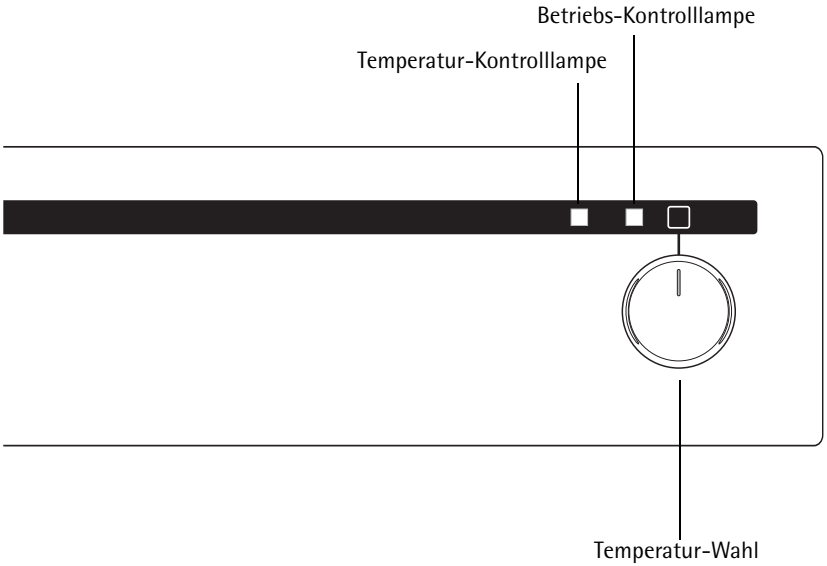


2. Zur Beendigung des Kochvorgangs in die Aus-Position zurückdrehen.



Bedienen des Backofens

Backofen ein- und ausschalten



1. Drehen Sie den Schalter „Temperaturwahl" auf die gewünschte Temperatur.
   Die rote Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen oder die Kochstellen in Betrieb sind.
   Die rote Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt.
2. Zum Abschalten des Backofens den Schalter „Temperaturwahl" in die Null-Position drehen.
   In der Schalterstellung ☼ ist nur die Beleuchtung eingeschaltet, der Backofen heizt nicht.

⚠ Der Zierdeckel des Gerätes muss geöffnet sein, um Überhitzung zu vermeiden.

Backofen-Funktionen

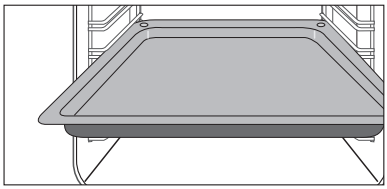
Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Backofen-Funktion		Anwendung	Heizelement/ Ventilator
	Beleuchtung	Mit dieser Funktion können Sie den Backofeninnenraum, z. B. zum Reinigen, **beleuchten**.	---
	Ober-/Unterhitze	Zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.	Oberhitze, Unterhitze
	Unterhitze	Zum **Nachbacken** von Kuchen mit **krossen Böden**.	Unterhitze
	Oberhitze	Zum **Überbacken** von Backwaren und für Aufläufe	Oberhitze

Rost, Blech und Fettpfanne einsetzen

Blech bzw. Fettpfanne einsetzen:

Blech bzw. Fettpfanne in die gewünschte Einsatzebene einsetzen.



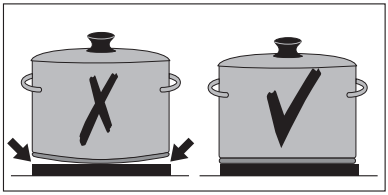
Rost einsetzen:

Rost in die gewünschte Einsatzebene einsetzen.

Anwendung, Tabellen, Tipps

Kochgeschirr

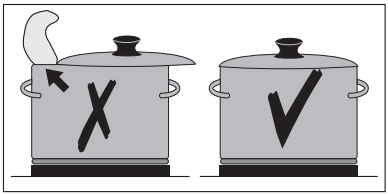
- Je besser der Topf, desto besser das Kochergebnis.
- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Achten Sie beim Neukauf von Töpfen und Pfannen auf den Boden-Durchmesser. Hersteller geben oft den oberen Durchmesser des Geschirrrandes an.
- Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht nach innen gewölbt (konkav). Sie sollten auf keinen Fall nach außen gewölbt (konvex) sein.

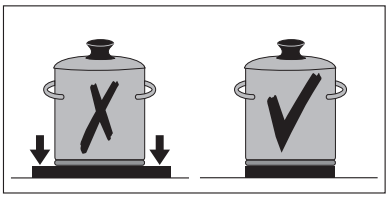


Tipps zur Energie-Einsparung

Sie sparen wertvolle Energie, wenn Sie nachstehende Punkte beachten:

- Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochplatte aufsetzen.
- Verschmutzte Kochplatten und Geschirrböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Töpfe und Pfannen, wenn möglich, immer mit dem Deckel verschließen.
- Kochplatten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen, z. B. zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen.
- Topfboden und Kochplatte sollten gleich groß sein.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes verkürzt sich die Garzeit um bis zu 50%.





Anhaltswerte zum Kochen mit der Kochstelle

Die Angaben in den folgenden Tabellen sind Richtgrößen.

Schalter-stellung	Garvorgang/ Fortgarstufe	geeignet für
6	**Ankochen**	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
5	**Starkes Anbraten**	Frittieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken, z.B. Kartoffelpuffer Braten von Lendenstücken, Steaks
4	**Mildes Braten**	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber Mehlschwitze, mildes Braten Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren
3	**Kochen Dämpfen, Dünsten**	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch Milchreis kochen
2	**Quellen**	Quellen von Reis und Milchgerichten (zwischendurch umrühren), Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1	**Schmelzen**	Schaumomelett, Eierstich, Sauce hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0		Nachwärme, Aus-Stellung

Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Ankochstufe „6" zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertiggaren zu lassen.

Wir empfehlen beim Ankochen oder Anbraten auf die höchste Kochstufe zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der gewünschten Kochstufe fertig garen zu lassen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.

Backen

Backofen-Funktion: Ober-/Unterhitze ⊟.

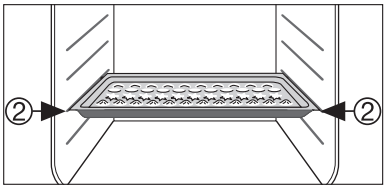
Backformen

Für Ober-/Unterhitze ⊟ eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.

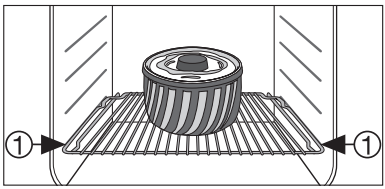
Einsatzebenen

Backen mit Ober-/Unterhitze ⊟ ist jeweils nur auf einer Ebene möglich.

1 Backblech:
z. B. Einsatzebene 2



1 Backform:
z. B. Einsatzebene 1



Allgemeine Hinweise

- Blech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Sie können mit Ober-/Unterhitze ⊟ auch zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Die Temperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen, und erst bei Bedarf, z.B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.

Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen ca.10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten, um die Nachwärme zu nutzen.
Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Backtabelle

Art des Gebäcks	Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit
Gebäck in Formen			
Napf- oder Rodonkuchen	1	160-180	0:50-1:10
Sandkuchen, Königskuchen	1	150-170	1:10-1:30
Biskuittorte	2	160-180	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	3	190-210[1)]	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	3	170-190	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	1	170-190	0:50-1:00
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	1	180-200	0:30-1:10
Käsetorte	1	160-180	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen			
Hefezopf-/kranz	3	170-190	0:30-0:40
Christstollen	3	160-180[1]	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) zuerst .....dann	2	250[1] 160-180	0:20 0:30-1:00
Windbeutel, Eclairs	3	190-210	0:25-0:40
Biskuitrolle	3	180-200[1]	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken	3	160-180	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	3	190-210[1]	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2)]	3	170-190	0:25-0:50
Obstkuchen auf Mürbeteig[2]	3	170-190	0:40-1:20
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne usw.)	3	160-180	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag)[2]	1	190-210[1]	0:30-1:00
Pizza (dünn)	1	230-250[1]	0:10-0:25
Fladenbrot	1	230-250[1]	0:08-0:15
Wähen (CH)	1	210-230[1]	0:35-0:50

Art des Gebäcks	Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit
Kleingebäck			
Mürbeteigplätzchen	3	170-190[1]	0:06-0:20
Spritzgebäck	3	160-180	0:10-0:40
Rührteigplätzchen	3	170-190	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	3	100-120	2:00-2:30
Makronen	3	120-140	0:30-0:60
Hefekleingebäck	3	170-190	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	3	190-210[1]	0:20-0:30
Brötchen	3	180-220[1]	0:20-0:35

1) Backofen vorheizen
2) Kombi-/Fettpfanne bzw. Fettpfanne verwenden!

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten zu hell	Falsche Einschubhöhe	Kuchen tiefer einschieben
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Zu hohe Backtemperatur	Backtemperatur etwas niedriger einstellen
	Zu kurze Backzeit	Backzeit verlängern **Backzeiten können nicht durch eine höhere Backtemperatur verkürzt werden**
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Weniger Flüssigkeit verwenden Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen
Kuchen ist zu trocken	Zu niedrige Backtemperatur	Backtemperatur höher einstellen
	Zu lange Backzeit	Backzeit verkürzen
Kuchen wird ungleichmäßig braun	Zu hohe Backtemperatur und zu kurze Backzeit	Backtemperatur niedriger einstellen und Backzeit verlängern
	Teig ist ungleichmäßig verteilt	Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
Kuchen wird innerhalb der angegebenen Backzeit nicht fertig	Zu niedrige Temperatur	Backtemperatur etwas höher einstellen

Braten

Backofen-Funktion: Ober-/Unterhitze

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellerangaben beachten!).
- Große Braten können Sie **direkt im Auffangblech oder auf dem Rost mit untergesetztem Auffangblech braten.**
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir **im Bratentopf mit Deckel** zu braten. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel** braten.

Hinweise zur Brattabelle

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte.

- Wir empfehlen Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit) wenden.
- Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond begießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Brattabelle

Fleischart	Menge Gewicht	Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit Std.:Min.
Rindfleisch				
Schmorbraten	1-1,5 kg	1	200-250	2:00-2:30
Roastbeef oder Filet		1		je cm Höhe
- innen rot	je cm Höhe	1	230-250[1)]	0:06-0:08
- innen rosa	je cm Höhe	1	230-250[1)]	0:08-0:10
- durch gebraten	je cm Höhe	1	210-230[1)]	0:10-0:12

Fleischart	Menge Gewicht	Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit Std.:Min.
Schweinefleisch				
Schulter, Nacken, Schinkenstück,	1-1,5 kg	1	210-220	1:30-2:00
Kotelett, Kassler	1-1,5 kg	1	180-190	1:00-1:30
Hackbraten	750 g -1 kg	1	170-180	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g -1 kg	1	210-220	1:30-2:00
Kalbfleisch				
Kalbsbraten	1 kg	1	210-220	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	1	210-225	2:00-2:30
Lamm				
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	1	210-220	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	1	210-220	1:00-1:30
Wild				
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg	3	220-250[1)]	0:25-0:40
Reh-/Hirschrücken	1,5-2 kg	1	210-220	1:00-1:30
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	1	200-210	1:15-1:50
Geflügel				
Geflügelteile 4 bis 6 Stück	je 200-250g	3	220-250	0:35-0:50
Hähnchenhälften 2 bis 4 Stück	je 400-500 g	3	220-250	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	220-250	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg	1	210-220	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	1	200-210	2:30-3:00
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg 4-6 kg	1	200-210 180-200	1:30-2:00 2:30-4:00
Fisch (dünsten)				
Ganze Fische	1-1,5 kg	2 / 3	210-220	0:45-1:15

1) Backofen vorheizen

Einkochen

Backofen-Funktion: Unterhitze

- Zum Einkochen nur handelsübliche Gläser gleicher Größe verwenden.
- **Gläser mit Twist-Off- oder Bajonettverschluss und Metalldosen sind ungeeignet**.
- Zum Einkochen die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.
- Verwenden Sie zum Einkochen das Blech. Darauf haben bis zu sechs Gläser mit je einem Liter Inhalt Platz.
- Die Gläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.
- Stellen Sie die Gläser so in das Backblech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Backblech, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35-60 Minuten), den Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückstellen (siehe Tabelle).

Einkochtabelle

Die angegebenen Einkochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte.

Einkochgut	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Weiterkochen bei 100 °C in Min.
Beerenobst			
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	---
Unreife Stachelbeeren	160-170	35-45	10-15
Steinobst			
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15
Gemüse			
Karotten[1)]	160-170	50-60	5-10
Pilze[1)]	160-170	40-60	10-15
Gurken	160-170	50-60	---
Mixed Pickles	160-170	50-60	15
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20
Bohnen	160-170	50-60	---

1) Im ausgeschalteten Backofen stehen lassen

Reinigung und Pflege

Warnung: Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.

Warnung: Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**!

Achtung: Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

Gerät von außen

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

Kochfeld

Reinigen Sie die Kochmulde nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel, wenn Sie handwarm oder kalt ist. So vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.

1. Starke Verschmutzungen der Kochplatten mit feinem Scheuersand oder -schwamm entfernen.
2. Rückstände mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Anschliessend Kochplatte leicht erwärmen und trocknen lassen.
4. Zur Pflege der Kochplatten ab und zu etwas Nähmaschinenöl einreiben und anschließend mit saugfähigem Papier polieren.

Achtung: Den Edelstahlrand der Kochmulde nicht mit Scheuersand oder -schwamm reinigen, da dies Kratzer verursacht!

Für Edelstahl-Kochmulden nur geeignete Edelstahl-Reinigungsmittel und –Pflegemittel verwenden. Bitte beachten Sie die Hinweise der Hersteller.

Allgemeine Hinweise

- Die Kochplatten nach dem Reinigen kurz aufheizen, um sie zu trocknen.
- Keine feuchten oder nassen Teile auf die Kochplatten legen.
- Kochgeschirr vor dem Aufsetzen trocken reiben.

Durch die thermische Belastung beim Kochvorgang kann sich der Edelstahlrand der Platte leicht verfärben. Dieser Vorgang ist physikalisch bedingt.

Backofeninnenraum

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.

1. Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen.

Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Achtung: Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

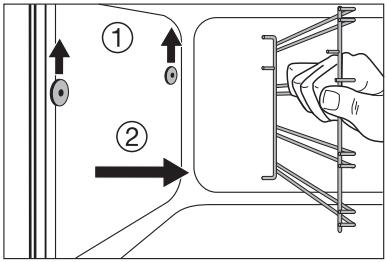
Zubehör

Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

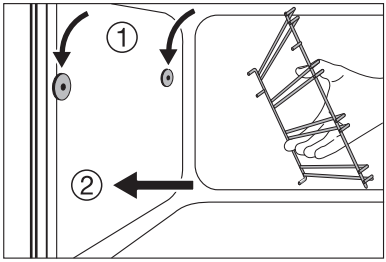
Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

Einschubgitter abnehmen
Gitter zuerst aufheben (1) und dann von der Backofenwand wegziehen (2).



Einschubgitter einsetzen
Gitter zuerst oben einhängen (1) und dann unten anlegen (2).



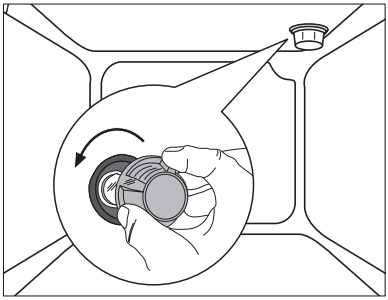
Backofenbeleuchtung

Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
– Backofen ausschalten!
– Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

Zum Schutz der Backofenlampe und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen.

Backofenlampe austauschen/ Glasabdeckung reinigen

1. Glasabdeckung durch Drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Falls erforderlich:
   Backofen-Beleuchtung 25 Watt, 230 V, 300 °C, hitzebeständig, austauschen.
3. Glasabdeckung wieder anbringen.

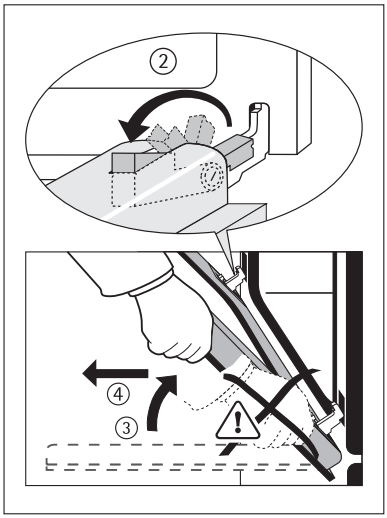


Backofen-Tür

Zum Reinigen lässt sich die Backofen-Tür Ihres Gerätes aushängen.

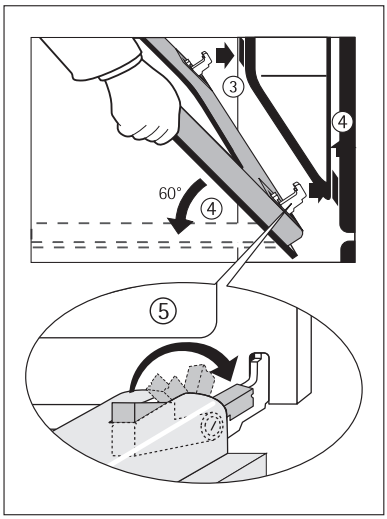
Backofen-Tür aushängen

1. Backofen-Tür vollständig öffnen.
2. **Klemmhebel** an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.
3. Backofen-Tür mit beiden Händen an den Seiten anfassen und **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen.
4. Tür vom Backofen wegziehen (**Vorsicht**: Schwer!).
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.



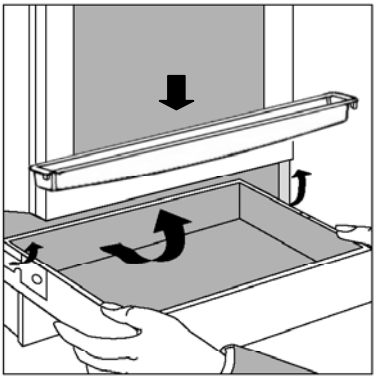
Backofen-Tür einhängen

1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° halten.
3. Türscharniere **gleichzeitig** in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben.
4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und dann ganz öffnen.
5. Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen.
6. Backofen-Tür schließen.



Geschirrwagen

Der Geschirrwagen unterhalb des Backofens lässt sich zur leichteren Reinigung herausnehmen.



Geschirrwagen herausnehmen / wieder einsetzen

1. Geschirrwagen so weit wie möglich aus dem Herd herausziehen.
2. Geschirrwagen etwas anheben, so dass er schräg nach oben aus der Wagenführung gehoben werden kann.
3. Geschirrwagen in die Waagerechte absenken und einschieben.

⚠ **Warnung:** Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Deshalb keine brennbaren Utensilien einlagern wie z. B. Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier usw. **Keinesfalls Backofen-Reinigungsspray einlagern!**

Kollektor

Der Kollektor dient zum Auffangen des Kondenswassers während der Ofen in Betrieb ist. Er sollte in dem Geschirrwagen installiert werden. Nach Gebrauch ist der Kollektor zu reinigen.

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht	Die entsprechende Kochzone ist nicht eingeschaltet	Kochzone einschalten
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst	Sicherung überprüfen
Der Backofen heizt nicht auf	Der Backofen ist nicht eingeschaltet	Backofen einschalten
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt	Einstellungen nachprüfen
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst	Sicherung überprüfen. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Backofenbeleuchtung fällt aus	Die Backofenlampe ist kaputt	Backofenlampe austauschen

Wenn Sie die Störung mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Warnung: Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Hinweis für Geräte mit Metallfront:
Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes kann es nach dem Öffnen der Tür, während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

Aufstellanweisung

Achtung! Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.
Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Aufstellen

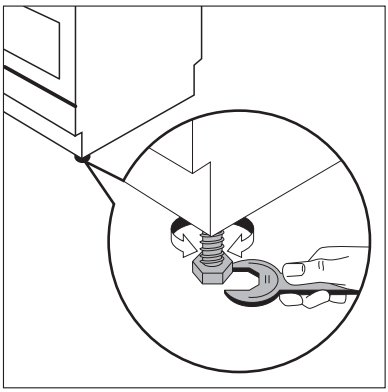
Achtung: Der Boden unter dem Gerät muss hitzebeständig sein!

Bei den das Gerät umgebenden Möbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen.

- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EN 60335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angebaut werden.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein, wie er in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.

Gerät ausrichten

Unterhalb des Gerätes befinden sich 4 Stellfüße, mit deren Hilfe kleine Boden-Unebenheiten ausgeglichen werden können.
Stellfüße je nach Bedarf höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagerecht steht.



Die Stellfüße lassen sich leichter drehen, wenn der Herd zur Entlastung etwas gekippt wird.

⚠ Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.
  Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z. B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Vermeiden Sie die Montage des Gerätes direkt neben Türen und unter Fenstern. Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen.
- Den elektrischen Anschluss des Gerätes gemäß Anschlussschema auf der Außenseite des Anschlussdeckels vornehmen.
- Für den Anschluss des Gerätes können gummiisolierte (Typ H05RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder hochwertigere Leitungen verwendet werden.
- Das Stromversorgungkabel ist so zu verlegen, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die mehr als 50° C über der Zimmertemperatur liegt.
- Eine defekte Anschlussleitung darf ausschließlich von einem konzessionierten Fachmann ersetzt werden.

Garantiebedingungen

Deutschland

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein.
Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb AEG
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute
Stand Jan. 2002

Service

Wenn Sie einmal unsere Hilfe benötigen, erreichen Sie uns in Deutschland wie folgt:

Bei Fragen zu Bedienung oder Einsatz Ihres Gerätes

Wenden Sie sich an den AEG-Direct Info Service:

Telefon: 0180 555 4 555 (0,12 Euro/Min)**
Internet: www.aeg-hausgeraete.de

Bei technischen Störungen

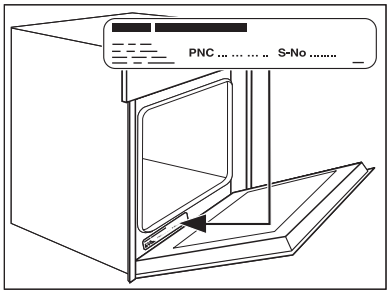
Prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...") das Problem selbst beheben können. Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten:

Rufen Sie den Kundendienst:

Telefon: 0180 322 66 22* (0,09 Euro/Min)**
Fax: 0180 580 41 41 (0,12 Euro/Min)**

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

– Modellbezeichnung
– Produkt-Nummer (PNC)
– Serien-Nummer (S-No.)
  (Nummern siehe Typschild)
– Art der Störung
– eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt



Ersatzteilbestellung

Telefon: 0180 500 10 76 (0,12 Euro/Min)**
Internet: www.aeg-hausgeraete.de

*) Unter dieser Rufnummer werden Sie automatisch mit der Ihrem Wohnort nächstgelegenen Niederlassung des Werkskundendienstes oder dem nächstgelegenen Service-Partner verbunden.

**) Deutsche Telekom/Stand Januar 2002

From the Electrolux Group. *The world´s No.1 choice.*

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

© Copyright by AEG

342 700 834-A-190105-01 Änderungen vorbehalten